

COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU 04 JUILLET 2023

Marché des Producteurs et Artisans : une alléchante 3ème édition estivale !

Du 07 juillet au 25 août 2023, le Marché des Producteurs et Artisans fait son retour cet été dans la station des Carroz.

Tous les vendredis, de 15h à 19h sur la Place de l'Ambiance, les vacanciers et les locaux déambuleront de stand en stand à la découverte de produits artisanaux et de qualité. Pour sûr, les allées du Marché seront une belle vitrine du savoir-faire « made in Haute-Savoie ». Parmi les gourmandises à déguster : des gaufres fourrées, des biscuits, de la pâte à tartiner, des pâtisseries, de l'escargotine, des fromages et des saucissons. Parmi les beaux objets à dénicher : des cadres de montagne, des bijoux, des savons, des couteaux, de la déco, des illustrations... Au total, ce sont une quinzaine de producteurs et artisans qui vont régaler les papilles et les yeux des badauds.

Les producteurs à consommer sans modération

Ze Biscuit

Pour ravir les plus gourmands et parce que la nourriture C'EST LA VIE, Ze Biscuit fait son entrée dans le marché. Véronique propose une nouvelle façon de se faire plaisir, avec des biscuits sucrés et salés bio qui ont du goût et qui sont bons pour la santé ! Atteinte de la maladie coeliaque et intolérante alimentaire depuis trop longtemps, elle ne trouvait pas à satisfaire sa gourmandise malgré les produits sans gluten, sans lactose et sans œufs.

Beauté givrée

Bienvenue dans l'univers coloré et pétillant de Beauté Givrée avec des savons aussi naturels que sexy ! De quoi mousser de bonheur sous la douche ! Tous les savons sont fabriqués à la main par Marie-Agathe à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, comme des huiles végétales biologiques. La technique ancestrale de la saponification à froid confère aux savons une hydratation maximale de la peau.

Atelier couleur carmin

Depuis de nombreuses années animée par l'écologie, Nadège a ressenti un fort besoin de créer de ses propres mains. C'est ainsi qu'elle a créé son activité avec beaucoup de passion. Chaque bijou est une pièce unique créée à partir de morceaux de bois et de branches cassées. Sa devise : « Rien ne se perd, tout se transforme ».

CocoPiké

Les illustrations de CocoPiké permettent de voyager dans les plus beaux endroits de Haute-Savoie tout en restant chez soi. De magnifiques panoramas du Mont Saxonnex, de Notre Dame de l'Assomption, de Samoëns, Praz de Lys et bien sûr des Carroz. Parmi les illustrations, chacun peut trouver son havre de paix et apporter une touche de couleur dans son intérieur. Les amateurs de cartes postales trouveront leur bonheur avec des dessins de montagne en guise de souvenirs indélébiles.

Autour du cou

Le stand d'Autour du cou regorge d'une grande collection de marques-pages, de portes-clés, de décors de verre à pied, de fibules et de boucles d'oreilles colorées en tout genre. Tout est fait main avec soin par Audrey. Des bijoux originaux qui sauront séduire celles qui souhaitent ajouter de la coquetterie à leur penderie.

Les Gaufres de Yoyo

Impossible de passer devant le stand de Yohann sans goûter ses gaufres fourrées 100% bio fabriquées sur place, à la minute. Chocolat, caramel, confitures artisanales... il y en aura pour tous les goûts. Pour sûr, cette gourmandise fera l'unanimité auprès des petits comme des grands.



créée à partir de morceaux de bois et de branches

Mjm concept

Un ancien charpentier qui fusionne son métier avec sa passion pour les beaux objets... Voici la recette des couteaux de Mjm concept. Faits mains par Julien dans son atelier mobile, ses créations vous permettront de cuisiner comme un chef. Sa compagne Mélanie, elle, crée des bijoux en bois faisant référence à la montagne. S'arrêter à ce stand de passionnés permettra peut-être d'admirer le savoir-faire de Julien qui travaille aussi l'acier d'une main de maître.

L'atelier de Nalani

Des petites douceurs toutes aussi gourmandes les unes que les autres... Les vacanciers ou locaux auront plaisir à découvrir les délicieuses pâtisseries de Nalani (gâteaux pralinés, biscuits croquants et caramels à tartiner). La production est entièrement faite « maison » (torréfaction, taille des biscuits, conditionnement, etc.), avec peu d'ingrédients et sans arômes ni conservateurs.

CRAG

Nés d'une reconversion professionnelle, les cadres de montagne créés par Eric ont une histoire toute particulière. Anciennement guide de haute montagne, il décide d'allier sa passion pour l'art et les sports outdoor. Chaque discipline est représentée : parapente, VTT de descente, escalade, ski, trail, randonnée... Les pièces sont découpées au laser et façonnées à la main, avec comme matière première recyclée, le bois.

Ferme de Ballancy

De la tomme, du reblochon fermier, des petits fromages de chèvre frais... Du fromage à foison au stand de la ferme de Ballancy. Située à 5km des Carroz, il est même possible pour les plus curieux d'assister à la fabrication du fromage le matin et à la traite des vaches à partir de 17h.

Hélix du Mont Blanc

À toutes les fines bouches et amateurs d'escargots, Héloïse et Maxence déclinent le gastéropode sous toutes ses formes. La production en pâte à tartiner, en assaisonnement, en bocaux permet de profiter de ce met festif toute l'année. Dans leur exploitation à Magland, les héliculteurs font naître, élèvent et transforment un régiment d'escargots (environ 600 000).

La ferme d'Areu

Dans la ferme qui fait aussi office de savonnerie, Marine élève ses agneaux et fabrique des savons au lait de brebis. Ce lait a la particularité d'être très gras et très nourrissant pour la peau ! Après les étapes de fabrication, de moulage, de repos de découpe, les savons vont ensuite sécher durant 4 à 8 semaines ; c'est la cure, dernière étape de la saponification à froid.

CAEC La Bergerie des Pachords

La bergerie de Pachords fabrique des fromages de brebis ail et fines herbes, au noix ou au poivre... De quoi plaire à tous ceux qui raffolent de fromages frais aromatisés, à déguster sans modération. Pour ne rien perdre de sa production de lait, Magalie réalise aussi des yaourts et de la faisselle avec le nectar de ses brebis.

OLYO Savoie

Chez OLYO Savoie l'huile en tout genre, c'est leur dada ! Des huiles vierges, pressées à froid par Véronique, afin d'obtenir un produit naturel. Une technique qui permet de conserver tous les nutriments, les vitamines et les minéraux pour de nombreux bienfaits pour la santé. Les fans d'huile pourront choisir de l'huile de colza, de tournesol, de noix, de noisettes, de courges ou encore de chanvre pour assaisonner leurs plats.



Office de Tourisme Les Carroz

9 place de l'Ambiance, 74300 LES CARROZ

Contacts Presse

Mélanie IMBERTI – melanie@lescarroz.com
Charlène MEUNIER – charlene@lescarroz.com